



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUK PAÇA

- 1 Adet Haşlanmış Didiklenmiş tavuk Göğsü
- 1/2 Su Bardağı Un
- 2 Çorba Kaşığı Margarin
- 5 Şu Bardağı Tavuk Suyu
- 1/2 Limon Suyu
- 4-5 Diş Dövmüş Sarmısak
- 2 Çay Kaşığı Pul Biber
- 1 Çorba Kaşığı Margarin

2 çorba kaşığı margarini bir tencerede eritelim. İçine yarım su bardağı unu ilave ederek hafifçe sararana dek kavuralım ve soğumaya bırakalım. Tavukları didikliyerek küçük parçalara ayıralım. 5 su bardağı tavuk suyunu ve tavuk etlerini una ekleyerek topaksız kıvama getirelim. Çorbamızı sürekli karıştırarak bir taşım kaynatalım. Sarmısağı dövelim veya ince ince doğrayalım. Çorbanın inmesine yakın dövülmüş sarmısağı, tuz ve yarım limon suyunu ekleyelim. 1 çorba kaşığı margarini küçük bir tavada kızdıralım. İçine 2 çay kaşığı kırmızı pul biberi ekleyerek fazla yakmadan 1-2 kez çevirip, çorbanın üzerine gezdirelim. Çorbamızı maydanoz yaprakları ile süsleyerek soğutmadan servis yapalım.

[ML® Gül Paçası için tıklayın](#)

[ML® Gül Paçası Videosu](#)
